

第三屆中國飲食文化學術研討會論文集

陳奇祿



題

第三屆中國飲食文化學術研討會論文集

陳奇祿



題

國立中央圖書館出版品預行編目資料

第三屆中國飲食文化學術研討會論文集／林慶弧 主編.

-- 初版. -- 臺北市：中國飲食文化基金會

，民83

537面；26公分.

ISBN 957-99810-0-0 (精裝)

1. 飲食 (風俗) - 中國 - 論文, 講詞等

538.782

83006905

第三屆中國飲食文化學術研討會論文集

出版者——財團法人中國飲食文化基金會

發行人——翁肇喜

主 編——林慶弧

執行編輯——張玉欣・楊博任

發行者——財團法人中國飲食文化基金會

地址——台北市建國北路2段145號

電話——(02)503-1111轉5617~5620

傳真——(02)505-7095

郵撥——17053067

定價：新台幣1200元

行政院新聞局出版事業登記證——局版臺業字第5343號

中華民國八十三年十二月卅日一版一刷

中華民國八十四年九月十五日二版一刷

ISBN 957-99810-0-0 (精裝)

1995, Foundation of Chinese Dietary Culture

Printed in Taiwan

版權所有・翻印必究

ISBN 957-99810-0-0



01200

9 789579 981002

序

李 亦 園

中國飲食文化基金會所創導的「中國飲食文化研討會」於一九八九年九月舉辦第一次會議，九一年同月又召開第二次會議，去年九月第三次會議又如期在台北舉行，這一連串的研討會對一個私人基金會而言，實在都不是容易的事，但是前後三次的會議都如期完滿地辦成了，這使學術界的同人對基金會以及「飲食文化圖書館」都不禁刮目相看，而對這些機構的領導人翁肇喜、陳河東兩位先生也無不感到由衷的欽敬。

第三屆中國飲食文化研討會於一九九三年九月在台北召開，共有十九篇論文在會中宣讀，並且有兩個圓桌會議在論文宣讀後舉行，維持很完整而活潑的會議結構，而論文水準、科際整合的取向、國際交流切磋的氣氛，都甚很平衡的學術與實務意義，實在是很難能可貴的事。既然每次研討會都維持一定的水準，而前兩次研討會的論文都已出版成書，頗受學界的喜愛，所以我們就鼓勵基金會當局，也應把第三屆研討會論文趕快刊印，能夠在學術界與實務界廣為流傳，也可為第四屆研討會鋪出道路。如今基金會已把文稿編輯完成，即將付梓，並要我如前兩屆一樣，寫一篇短序，看到飲食文化的探討有這樣的成果，我當然樂於為之，並希望這一探討中國飲食文化的風氣，可以因研討會的召開，以及論文集的出版，逐漸在海內外展開來，並成為中國文化研究領域中的一門顯學。

歡 迎 詞

各位貴賓、各位女士、先生：

第三屆中國飲食文化學術研討會，經過一年多的籌備期間，今天順利地在此揭幕。首先讓肇喜代表主辦單位，向出席的各位來賓表示由衷的歡迎之意。同時我們對於今明兩天擔任主講人與會議主持人的學者專家各位，表示最高的敬意與謝意！

還記得在1989年9月份舉辦第一次研討會時，我們即宣佈要成立中國飲食文化基金會，俾便一個獨立有自主性之機構，可以在自由開放的氣氛下專心推動有關此一領域之學術研究；同時我們更表明也要走出象牙之塔，積極與外界的諸多機構組織交流，以期資源之能夠互動與整合，兼獲資源取得之經濟性。

目前基金會已略具雛形，功能也由靜態的提供圖書閱讀場所，提昇到舉辦多項動態的活動。我們欣見近幾年來在國內外有關中國飲食文化之研究風氣漸盛，相關之論文發表與出版物亦日見增加之中。相信我們所舉辦的前兩次研討會，對於帶動這一中國飲食文化的研究熱潮，曾經賦予了不少的刺激與活力。當然本基金會定期頒發的博碩士論文獎學金，也應多少有助於推波助瀾。基金會希望將來這項獎學金也可同時嘉惠有志於斯的海外學子們。

歷史是今天的借鏡，現在是未來的源頭。爲了詮釋中國飲食文化的精髓，爲了探討中國飲食文化的何去何從，本屆研討會仍舊鼓勵學者們從歷史的長河中汲取寶貴的經驗資產，告訴我們如何將前人的智慧應用於現代；同時也提醒專家們做有深度地省察，到底外來的文化與現代社會生活之演變進化，正如何地刺激中國飲食文化使其蛻變之中。假如各位了解主辦單位的這種用意，那末當各位發現這次的論題中有人專談中國餐飲業之經營，另邀醫學專家以圓桌方式討論食與健康，該也不覺得太唐突才是。

跟上二次之研討會一樣，本次的論文發表人、討論會主持人、與參加聽講之學人，都稱得上是一時之選。論文內容與體裁，比起上二次似更爲嚴謹專深，但仍不失精彩與有創見。第一、二屆的研討會已可算是非常成功，而主辦單位更預見本次的研討會還會好評有加！

見本次的研討會還會好評有加！

最後肇喜謹代表主辦單位，誠摯地感謝所有的協辦單位與贊助單位；他們的鼎力相助使本屆的研討會舉辦的更生色、更為圓滿。

第三屆中國飲食文化學術研討會

大會主席

肇喜

第三屆中國飲食文化學術研討會論文集

目 次

李序.....	李亦園.....	i
歡迎詞.....	翁肇喜.....	iii
食と歴史.....	陳舜臣.....	1
食物結構三語（中文—韓文—日文）介紹的術語研究.....	李哲鎬.....	9
用語学の観点からみた日本・韓国・中国の食品成分表 の比較.....	太田泰弘.....	23
由美國食物品質控制模式談台灣餐飲業之發展.....	徐惠群.....	41
中國餐飲經營之現代化.....	薛明敏.....	69
論中國飲食文化之科學性與藝術性.....	楊昌舉.....	81
食與藝術在中國與日本.....	徐小虎.....	101
麵条の起源と伝播.....	石毛直道.....	113
從歷史上植物性食物的變化看我國飲食文化的發展.....	羅桂環.....	131
記録にみる中国乳文化発展の足跡.....	鵠田文三郎.....	149
上古時代的蒸食用器.....	張光遠.....	167
宜興茶器的流變.....	張宏庸.....	217
中國飲食文化的區域分化和發展趨勢.....	陳傳康.....	237
臺灣美食鳥瞰.....	林明德.....	255
茶對人體健康的機能.....	陳宗懋.....	267
韓中茶文化交流史.....	金明培.....	293
明代的茶人集團.....	吳智和.....	315
中國飲酒禮俗小考.....	曾永義.....	339
酒與中國傳統文學.....	薛順雄.....	359

會議總結·····	黃秉乾·····	399
-----------	----------	-----

圓桌會議：中國飲食習俗

從文化角度看中國飲食習俗·····	王學泰·····	403
祀神宴之習俗·····	李豐楙·····	421
早年的北京飲食生活·····	林海音·····	423
泉州飲食習俗·····	吳捷秋·····	425
飲食與文化·····	陳其南·····	427

圓桌會議：醫、食、運動與健康

疾病、飲食、消費者·····	章樂綺·····	429
國人之營養狀態、慢性疾病與平均壽命·····	黃伯超·····	431
中國傳統食療之探討·····	黃韶顏·····	435
醫食運動與健康·····	戴東原·····	479
論中國食醫同源的產生及其營養學價值·····	劉儀初·····	481

附 錄

圓桌會議實錄·····	495
會議議程·····	519
發表論文學者暨主持人簡介·····	523
圓桌會議主持人暨講員簡介·····	531
專題演講暨論文總結學者簡介·····	535
與會人員名單·····	536
與會事宜·····	541
會議進行注意事項·····	543

食と歴史

陳 舜 臣

旅日作家

原始時代から人間の集団のリーダーは、外敵から仲間を守るほか、食糧の確保と分配をその任務としてきた。食糧の分配は、けっして容易なことではない。狩猟で得た獣肉を分けるにも、そのときの狩猟でよく働いた者、えものを射とめた者には多く与え、また妊婦や病人など栄養を必要とする者には、ほかの人よりも多く与えるような配慮をする。怠けたり、命令に従わなかった者には懲罰的に量を減らしたりする。それが公平というものである。

宰相の「宰」の字は、《説文》によれば家の下に罪人がいる形と解している。「辛」は入墨をする針と解して罪人としたのだが、「宰」はつかさどる、とりしきるのであるから罪人のする仕事ではない。一説には罪人を取締ると解するが、甲骨文字をみると大きな把手をもつ刀で、先を曲げて著かれていることが多いから、大きな曲刀をあらわしている。祭祀のとき犠牲に肉を切る庖丁であり、牲肉を切るのは重臣の役であった。重要な儀礼の時は王が自ら刀を執った。

原始時代にあっては、集団の首長が分配にあたり、それが不公平でなければ、人々は心服しなかった。「宰相」「宰領」といった言葉の由来を考えると、古代の政治の基本は人民に公平に食を配分することにあったことがわかる。

殷王朝の始祖湯王を輔佐した宰相の伊尹は、《史記》によれば、湯王に仕えたいと思っていたが縁故がなかった。そこで有巢氏の娘が湯に嫁したとき、ヨラ臣（貴人の娘の輿入に従う卑賤の臣）となり、鼎や俎を背負って殷へ行き、おいしい料理を作って湯王に近づき、王道を説いて、それを実現させたことになっている。

庖丁を持って食糧を分配する料理人は、かつて最もえらい人だった。伊尹もはじめから最上位の宰相だったのだろう。だが、彼に料理人という一面があり、

その職はしだいに低くなった。そのため彼と湯王を結びつけるのに困った後世の人が、鼎俎を背負い美味によって王に近づき王道を説いたという話をつくったのであろう。あまりにもおいしいので、王者が厨房をのぞいて、「どんなふうにして作ったのか？」とコックに話しかけるのは、いまでもありそうなことである。

その殷を亡ぼした周は、太公望呂尚が輔佐した。太公望が釣をしていたのを周の文王が連れて帰ったという有名な伝説がある。だが、太公望については、彼が屠畜業をしていたのを文王が連れて帰ったとする説がある。屈原の〈天問〉に出てくるのは師望（大師太公望）が肉屋にいて、庖丁の柄についた環を鳴らしながら説いたのを文王が喜んだことになっている。太公望は文王に「下屠は牛を屠り、上屠は国を屠る」と語ったといわれている。

註 屈原〈天問〉の一節

師望在肆

昌何識

鼓刀揚声

后何喜

殷の建国の元勳伊尹だけではなく、周の建国の元勳太公望呂尚もまた庖丁を手にした料理人のすがたであられる。これは「食」と政治とのかかわりの深さをあらわしているようだ。

孟子は「食は民の天なり」と言ったが、それほど重要問題だから、歴史においても、食は大きなウェイトを占めたであろう。

たとえば、漢は建国以来、北方の匈奴に悩まされてきたが、宣帝の甘露三年（51BC）、匈奴の王である呼韓邪単于が長安に来て、臣と称した。これは画期的なことで、漢はやっと匈奴問題を解決してことになる。匈奴内部に内訌があり、一時は五人の単于が出現したほど混乱したが、匈奴が漢に降伏したのは、やはり食糧問題もあつたのろう。漢は入朝した単于を護衛して送ったが、そのとき、辺境の食糧3万4000斛を提供している。元帝の初元元年（48BC）にも単于が上書して、民衆が困乏していると訴え、漢は2万斛の食糧を輸送している。

匈奴にこのような援助をしていた漢は、豊作になると穀価が下落して農民が困った。五鳳4年（54BC）は、穀価が一石につき僅か五銭となったので、耿寿昌の進言で「常平倉」の制度を設けた。穀価の安い時にすこし高く買ってストックし、穀価の高い時に減価放出する。これは保存のきく農作物には適用で

きるが、遊牧民の牛、羊が異常気象や悪疫で死んだ時にはどうしようもない。羊群の大量死が出ると、略奪行動に出て、歴史に波瀾の一頁をつけ加えることになる。

漢は匈奴に穀類の援助をしたが、匈奴の食生活は肉と酪製品であり、穀類にはあまり慣れなかったはずだ。ほかに食べる物がなく、仕方なしに食べているうちに、しだいに慣れてくる。これも一種の文化交流であろう。だが、匈奴の呼韓邪単于は北方に郅支単于という敵がいたので、漢の五原塞に部衆を移住させていた。そのうちに敵の力も弱くなったので、永光元年（43BC）、北に帰ることにした。史書には「塞下禽獸尽きた」ので帰ることにしたと記している。狩猟してもえものがないので北方の故地に帰るというのだから、穀物中心の食生活には辛抱できなかったのであろう。彼らが五原塞に留ったのは51BCのことながら、8年ほどしか辛抱できなかったわけだ。

穀食と肉食（酪製品）民族との差を述べる。

私は琉球の歴史をテーマに小説を書き史料をいろいろ調べてみた。琉球は17世紀はじめまでは明の冊封を受けた国で、明からさまざまな下賜の品を貰うが、搾取されたことはない。ところが、1609年に、日本の薩摩の侵攻を受け、薩摩の領主島津公に支配されることになった。島津藩は対中国貿易の利益の為琉球が中国の冊封を受けるのを認めたため、琉球は両属の国となった。中国とちがって、島津藩は琉球からかなり搾取をおこなった。

人口8万ていどにすぎなかった琉球は、島津の搾取によって衰弱するはずだが、歴史をみると、そうではなかった、かえって琉球の文化はこの時期に栄えるのである。有名な組踊（琉球舞蹈）が大成したのもこの時期だった。

その理由はいろいろ考えられるが、その一つに食生活の安定があったことが挙げられる。琉球は台風の多い土地で、そのため農作物がしばしば損害を受け、饑饉となり、人びとは蘇鉄の実や幹まで食べた。蘇鉄の実や菜には多量の澱粉が含まれ、「救荒食物」とされるがサイカシンという毒を含むので、よく水洗しなければならない。空腹の足しにはなるが、おいしいものではない。ところが、島津侵略の直前に、甘藷が福建から導入された。地中で育つために、台風の被害を受けることが少なく、琉球にはうってつけの作物であった。

甘藷の原産はブラジルに野生したのを、15世紀末コロンブスがスペインにもたらし、バタビヤ、マライ、マニラ等に伝わった。呂宋国では甘藷の苗を国外に持ち出すことは禁じられていた。特産品を独占することは、中国の絹や紙も

おなじであるが、いくら禁じても、伝わるものなのだ。福建長楽県（一説には晋安県）の陳振龍という人物が交易のため呂宋に滞在していたが、彼は甘藷の蔓をひそかに持ち出して帰国した。たまたま万暦22年（1594）、福建に大饑饉があり、ときの福建巡撫金学曾は、その栽培を奨励した。福建の人は巡撫の姓をとって「金薯（キムチョー）」と呼ぶようになった。甘藷は「五穀と地を争わず」といわれ、痩せた土地にも作れるため穀物凶作の年には大きな救いとなった。清代になってから、金学曾、陳振龍その子の陳経綸（金学曾に進言した人）を祀る「先薯祠」が建てられ、その功績を記念した。それを福建から琉球に伝えたのは野国という総管（進貢船で天妃に香を捧げ、水夫の取締りをする役）で、島津侵攻（1609）の直前であり、琉球では唐芋（トウイモ）と呼んだ。野国総管も蕃薯大主とあがめられ、毎年墓前で祭祀がおこなわれ、1751年には、彼の六世の孫が石碑を立てた。総官というのは身分の低い役人であって士分ではなかったが、琉球王朝は総官の直系の子孫に士の身分を与えて、その功績に報いた。

琉球の宮古島へ行ったとき、甘藷は沖縄本島よりも先に宮古島に伝えられたという話をきいた。それは1597年というから、陳振龍が呂宋から船の網に巻きこんで持ち出した年の3年後にすぎない。ただし、宮古から外へは出なかったようだ。琉球を島津が支配したので、これが薩摩に伝わったのは当然であろう。だから、甘藷は薩摩では琉球芋といい、そこから全国に伝わると薩摩芋と呼ばれた。

甘藷が日本に伝わったことについては、もう一つのルートがある。徳川幕府に仕えた英国人のウィリアム・アダムス（日本名三浦按針）が1615年那覇港近くでこれを見つけ、日本にない植物として種子芋一俵を買付けて、平戸のイギリス商館に送っている。

島津に支配されるという苦しい状況でも、琉球は8万の人口から10万を突破し、その後も増えつづけたのは、甘藷によって食糧問題があるていど解決したからであろう。食糧問題の解決は人口増加だけではなく、文化面でも人々の活動を促したのである。

呂宋—福建—琉球—日本と伝わった甘藷は、日本でも救荒食物として、大きな役割を果たした。享保饑饉（1732）のさいにも、将軍徳川吉宗が甘藷の栽培を奨励し、その後、たびたびの饑饉（明和、天明、文化、天保）にも大きな効果を挙げた。

甘藷が伝わらなかったなら、琉球だけではなく、日本の近世の歴史は、もっと暗いものになっていたのではあるまいか。

琉球の食品で注目すべきものは「昆布」(海帯)である。といって、琉球では昆布は全く産しない。日本の昆布は、ほとんど北海道で産する。ところが、一戸あたりの昆布消費量が最も多く県は、沖縄県である。琉球の人は日本で最も多く昆布を食べている。

これは何故であろうか？ 琉球の人が昆布が好きだったというほかないが、全く産出しない物が消費されるには、なんらかの動機がなければならない。すくなくとも、琉球の人が昆布を知った事情に注目すべきであろう。

琉球人が昆布を知ったのは、江戸時代・昆布が対中国輸出商品だったからである。鎖国時代の日本の対中国貿易は長崎と琉球に限られていた。琉球は中国にたいしては、冊封を受ける琉球王国であったが、実質的には薩摩の島津氏の支配下にあった。進貢という形の琉球の対中貿易は島津氏の手の中にあったのである。日本の昆布がいつ頃から中国に輸出されたか、正確なことはわかっていない。道光年間(1821～1820)には記録されているので、それより前から昆布の対中輸出が始まったのであろう。18世紀末ごろからと推定される。

琉球を通じて日本に輸入された中国商品の主要品目は薬材であった。ところが、日本からの輸出は適当な商品がなく、昆布が脚光を浴びたらしい。

18世紀末から19世紀にかけて、島津氏はほとんど破産状態であった。島津の歳入(年収)は30万両にすぎないのに、負債は500万両に達していた、年収だけでは利息さえ払えない窮状であった。この破局を救ったのが、茶坊主(城内のサービス役)から家老に昇進した調所広郷^{すしひろさと}という人物で、思い切った措置をとり、琉球を通じて盛んに対中密貿易をおこなった。表むきは黒砂糖の専売で巨利を博したとされているが、裏では対中密貿易で大いに利益をあげたのである。このような内情を知られたくないために、島津は他国からの入国を禁止した。鎖国の日本のなかの鎖国なので、薩摩の二重鎖国鎖国といわれる体制である。ところが現在の富山県、当時越中と呼ばれた国の商人だけは、入国が許されていた。当時、富山は日本の製薬の中心で、日本の医薬の大部分はこの地で造られていた。彼らは中国の薬材を原料としたので、島津が琉球経由で輸入した中国の薬材——人參・麝香・甘草などを買付けたのである。品物を買ってくれる顧客なので、入国を許したのだ。富山の商人は、どうやら入国のときに、昆布を持ってきたようだ。密貿易なので公然と売買できないが、富山の商人が

仲介役をつとめたのであるらしい。

ここに興味深い統計がある。県別の一戸あたりの昆布消費量が、沖縄県が日本一であることは前述した。都市別（県庁所在地）で日本一はやはり沖縄の那覇市である。ところが、加工品、すなわち佃煮なども含めると、富山市が那覇市を越えて日本一になるそうだ。

富山の商人は、薩摩で中国薬材を仕入れる見返り商品として、北海道から昆布を購入し、富山で荷造りして、薩摩経由で琉球に送ったのであろう。琉球ではその昆布を対中国輸出用に改装したり、選別したりしたはずだ。当時、富山と琉球には、昆布が山のように積まれていたにちがいない。産出しない物だから、琉球の人には昆布を食べる習慣がなかった。それどころか昆布を見たこともなかったはずである。ところが、昆布の山ができると、それを食べる機会ができ、たまたま琉球の人の好みに合ったので、大量に消費されるに至ったと言われる。

統計といえば、中央研究院社会科学研究所（台北）の周益湘氏に（道光以後中琉貿易的統計）《中国近代社会経済史論集》崇文書局1971）という労作があり、日本の研究者はそれにもとづいて、当時の日本の昆布総生産量の10%が琉球経由で中国に輸出されたと推定している。

19世紀半ばに、日本の大借金国であった島津氏は、一転して日本で最も裕福な地方となり、日本で最初の西洋式帆船や蒸気船の建造、その他、さまざまな洋式産業をおこした。人材の育成にも熱心で、日本の近代化の改革である明治維新に、西郷隆盛、大久保利通など、この地方出身者が活躍したことは、よく知られている。これは調所広郷の財政再建政策の勝利であるが、彼自身は幕府に密貿易が露見したため、責任を負って服毒自殺した。

島津の財政再建は、砂糖の専売が基礎になるといわれ、「明治維新を造ったのは砂糖である」と称されている。だが、砂糖は再は再建の表の顔であり、裏の顔は昆布である。そうすれば、「近代日本を造ったのは昆布である」と言えないことはない。

また統計の話になるが、日本における県別の最長寿県は、男女ともに沖縄である。琉球の人の長寿の秘密は今生活にあるのではないかという研究がおこなわれ昆布と豚の多食が健康によいのではないかといわれている。昆布の統計については前述したが、豚肉の一戸あたりの消費量も、沖縄県は全国第一位となっている。

昆布は1972年に、日中貿易逆転してしまった。中国で昆布の養殖が盛んになり、この年、日本は中国から約1,000トンの昆布を輸入した。はじめは大連・青島からだったが、1979年に、福建昆布が日本の市場に登場した。昆布という食品一つをとってみても、さまざまなロマンスにいろ（彩色）どられている。

私の基調講演をまとめると、食は人類生活に不可欠であったので、古代においては、食に関係した人の地位はきわめて高かった。周代でも料理を担当した「膳夫」というポストは大臣クラスであった。日本でも、大膳や典膳といった役職はかなり高い。ところが、人間の生活が複雑化し、また精神文化が向上し、食べもののことを言うのは、上品でないという考えがうまれた。儒教の精神主義や仏教の禁欲主義も関係があるとおもうが、食に関係する人たちの地位も低下した。伊尹は後世の人が、彼から料理人のすがたを払拭しようとしたらしい。本来は料理人だったのに、王道を説くために、料理人のすがたで登場した話にすりかえられたのであろう。

生活にゆとりが出来るようになったためか、最近、食にたいする認識が改まり、私たちの生活で大きなウェイトを占める傾向がみられる。食文化を研究し、それを高めることは、私たちが子孫にのこす義務であるとおもう。

Terminological Study of a Trilingual (Chinese-Korean-Japanese) Presentation of Food Texture

Cherl-Ho Lee

Departemnt of Food Technology
Korea University

ABSTRACT

The present study compares the texture-describing terms used in the East-Asian countries of China, Korea and Japan. The terms and definitions enlisted in the Internationa Standard Sensory Analysis-Vocabulary, ISO 5492 (First edition 1992) were used as reference. It includes hardness, fracturability, chewiness, gumminess, viscosity, springiness, adhesiveness, granularity, conformation, moisture and fatness. The Chinese characters used to describe each textural term in these three countries were compared, and their native expressions were collected. The food items representing typical textual characteristic in these East Asian countries were also listed.